



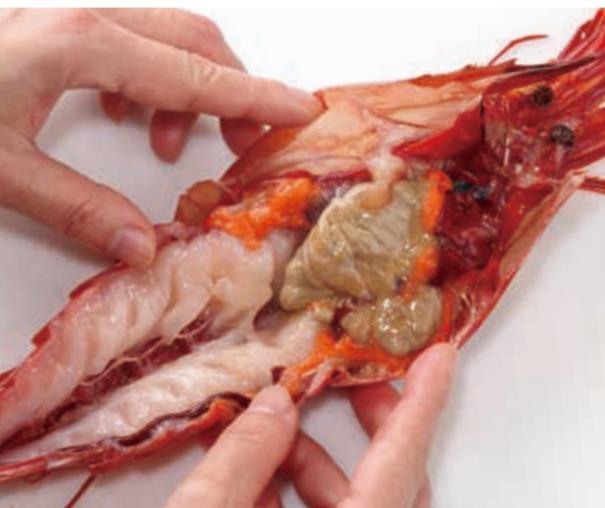
イタリア料理 タベルナ アイ 護国寺駅前店
東京都文京区音羽

2023年4月、「タベルナ アイ」の2号店が地下鉄有楽町線護国寺駅前に開店。お店のコンセプトは、坂を上った近くにある本店(文京区関口)と同じ、お子さんも一緒に家族みんなで楽しめる気取らないお店だ。家族連れはもちろん、近くにある大手出版社の情報に敏感な人たちや、Tポーンステーキを自店にて年配のお客様が通うなど客層は広い。イタリア語で「タベルナ」は大衆食堂の意。その名前が表す通りのイタリア大衆食堂だ。



オーナーシェフ 今井 寿 さん

こんなおいしい海老が今までよく注目されずにいたものだ。知る人ぞ知る、とは「カラビネーロ」のことをいうのだろう。一般的にはあまり知られていないが、スペインやブラジルではその存在はよく知られている。さて「カラビネーロ」でメニューをつくっていただこう。新たな食材をお探しの皆さんには注目の海老だ。



頭の中には濃厚でクリーミーなミソがたっぷり

生でも深い紅色、たつぷり詰まった濃厚なミソを楽しむ海老。

濃厚なミソがこんなにたつぷりと詰まった海老は初めて見た

「カラビネーロ」は伸ばしてみると頭から尻尾まで約35cmもある大きな海老で、生の状態でこのような深い紅色をしています。身はプリプリと甘く、何よりも頭にはたつぷりとミソが詰まっていて、まるで毛ガニのようです。そのミソは濃厚で臭みがなく、とてもクリーミーで、旨みが口の中で爆発するようです。まさに「ミソを食べる海老」ですね。

「カラビネーロ」が獲れるスペインやブラジルでは、この圧倒的なミソと甘くプリプリとした食感を持つ身をそのまま味わえるように、調理は塩、オリーブオイル、ニンニクだけで、殻のまま軽くソテーするようです。殻の中で身が蒸し焼きのようになり、生

カラビネーロ



サイズ: 6-8/kg (約35cm)
9-10/kg (約30cm)
規格: 1.3~1.5kg 不定貫×12パック
原産国: ブラジル

のような食感を持ったまま旨みが引き出されます。軽く火が入ったらハーフカットして、ミソを身に絡めて食べますが、これはもうたまらないでしょうね。これだけのおいしさを持つ海老ですから、余計なものを加えずに「カラビネーロ」そのものが味わえるように、シンプルに調理するのです。

このところ肉類や家禽類、魚介類、珍味などの高級食材の中で、新たに注目されるものは出ていませんから、お客様のときめきも少なくなっているかもしれません。

「カラビネーロ」の身の自然な甘さと豊富な肉汁、毛ガニを凌ぐ極上のミソは濃厚でクリーミー。このおいしさは間違いなくお客様を感動させ、その魅力に引き込んでしまうでしょう。

それでは、今回は「カラビネーロ」をブランチ、フライ、蒸し、ソテーの4つの調理法でメニューをつくってみましょう。

“赤い悪魔” と呼ばれる海老

きっと「カラビネーロ」のおいしさに、取り憑かれてしまうだろう。

「カラビネーロ」は、熱が加わる前から殻が深い紅色をしているため“赤い悪魔”と呼ばれる。プリプリした食感の甘い身と、毛ガニと間違えるほどのクリーミーなミソが楽しめ、そのおいしさは悪魔級だ。



カラビネーロ

「カラビネーロ」は、ブラジル・リオデジャネイロ南東の深海400~500mで漁獲される深い紅色をした海老で、スペインやブラジルでは馴染みのある高級食材だ。自然な甘さと豊富な肉汁を持つ身がおいしいことはもちろんだが、それ以上にミソが素晴らしく、まさに「ミソを食べる海老」といえよう。漁獲量が限られているため、水揚げのあるスペインやブラジルでは貴重な海老として人気が高い。

Carabinero



カラビネーロのアラビアータ

久しぶりにワクワクする海老が出てきた

まず、「カラビネーロ」を軽くブランチしてタルタルにしてみよう。「カラビネーロ」は殻付きのまま3%の塩と日本酒を入れたお湯でさっと茹でて氷水に落とします。

次に頭に詰まっているミソを外しますが、実際にやってみるとやはりミソの量には驚きます。これに殻をむいてたたいた身と合わせ、コラトゥーラをほんの少し加えて混ぜます。

味付けはそれだけ、オリーブオイルも加えません。最初はガリックオイルやオリーブオイルを入れて試しましたが、風味が邪魔なのです。身はやわらかくプリプリしていて甘く、そこに絡むミソがクリー

ミーで凄く濃い。こんな濃厚な海老のタルタルは初めてです。

今度は、カラビネーロのカダイフ巻き揚げです。「カラビネーロ」の頭を外してテールの殻をむき、生のまま軽く塩、胡椒をしてカダイフを巻いて揚げました。揚げた身は甘みとともに押し返してくるような歯ごたえを増し、サクサクと揚がったカダイフとバランスのとれた食感が味わえます。殻で出汁をとってつくったアメリカヌソースにミソと生クリームを加えソースとして添えました。これをつけて食べると、もうたまらなくおいしいです。

次の料理は「カラビネーロ」を60℃で7分間蒸しました。下にはガスパチョのソース。ねぎを揚げて香ばしさを添えています。頭の中になっぷりと詰ま

ったミソを身に絡めて食べます。身の食感がふわわりとやわらかくボリュウム感もあり、さらにミソがコクを出しています。とにかく濃厚なので、さっぱり酸味のあるガスパチョのソースを敷きました。

最後は「カラビネーロ」をソテーしてアラビアータにしました。ソテーした身は、今までの3つの加熱とはまた違うプリプリ感が出ています。アラビアータにしたのは赤い悪魔が怒っているという洒落ですが、唐辛子がきいたトマトソースにミソが濃厚なコクを加えて、深い旨辛感が楽しめます。「カラビネーロ」はパスタやリゾットにはとても使いやすいと思います。

それにしても、久しぶりにワクワクする海老が出てきたものだと感心しました。



カラビネーロのタルタル



カラビネーロの
カダイフ巻き揚げ



カラビネーロのパプール